# SUPPLEMENTO

## AL BOLLETTINO DELL'ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA N. 34. AN. V.

della vite che per caso non fossero tanto profonde, dovendosi fare questo primo lavoro alquanto profondo in modo da smovere e rivoltare bene il terreno; 2.° perchè colla zappa-bidente si fa un terzo di più di lavoro che non colla vanga, *altrimenti si potrebbe adoperare anche* la vanga-bidente, che fa ugual lavoro in bontà, però in quantità minore.

Tale operazione deve essere terminata al più tardi verso la metà di aprile, e prima che la vite si metta in vegetazione, altrimenti si guasterebbero le gemme che sono, nel primo loro sbucciare, fragilissime. Il secondo lavoro lo faccio tosto che è terminata la fioritura, e per il motivo di sopra accennato; esso consiste in una sarchiatura per togliere le erbe che sono cresciute, ed adopero una zappa a lama leggiera e tagliente con manico piuttosto lungo, ed a doppia lama. Una delle lame è larga da 15 a 16 centimetri circa, e si adopera quasi sempre tagliando le erbe, e spianando *anche la terra non vicina* al ceppo della vite. L' altra lama che è stretta solo di 5 a 7 centimetri, vuol essere preferita allorchè si lavora vicino a detto ceppo, e ciò per non danneggiare la vite, togliendo quei fili d' erba che fossero proprio accosto al ceppo.

Questi due lavori sono ordinariamente sufficienti per la coltura della vite, a meno che in certi anni piovosi spontasse nuovamente dell' erba, nel qual caso, ed ove il bisogno lo richieda, si dee replicare la sarchiatura.

Se detta operazione è fatta a dovere, la vite, salvo poche eccezioni, non abbisogna di ingrassi organici, i quali farebbero produrre bensì maggior quantità di frutto, ma sovente di qualità inferiore.

In agosto poi, ed allorchè gli *acini* dell' uva *avranno acquistato quasi* la loro grossezza ordinaria si deve sfogliare la vite, operazione che richiede anch'essa una certa cognizione, e un po' di pratica. Si dee tener conto della forza di vegetazione nella vite ed anche della stagione che corre, se cioè piovigginosa ed umida, oppure secca; dovendosi sfogliare di più se umida, e meno se secca, e pochissimo se i grappoli si trovano già soleggiati. Come pure trovai vantaggioso in detto tempo di tagliare i rami laterali secondari, detti anche femminelle; ed allorchè i tralci sono molto lunghi e rigogliosi, svettarli onde far rifluire il succo sulle gemme che devono produrre frutto l' annata seguente.

Che se nei tempi normali si deve por cura a coltivare la vite secondo le regole sovraccennate, nei presenti tempi in cui regna il triste malanno della muffa, ed annulla uno dei prodotti più importanti del nostro paese, deesi raddoppiare di cura e di diligenza, per scemare, se togliere non si può del tutto, il danno che ci arreca.

Fino dal 1850, primo anno che comparve da noi cotesto flagello, un' estensione di 15 ettari di terreno esclu*sivamente per me coltivato a viti*, e basso e suscettibile nelle annate ordinarie di 300 ettolitri di vino (quantità riconosciuta ed ammessa da tutti gli intelligenti per le vigne ben coltivate, e di cui fa cenno anche il valente nostro uomo di Stato signor di Cavour nel discorso alla Camera dei Deputati del 19 maggio 1858, pag. 26), non me ne diede più di 15 e di qualità affatto scadente; per cui mi posi seriamente a pensare al modo di portar rimedio al gran male. Feci moltissime e replicate esperienze, e riguardo alla coltivazione ed al metodo di cura, mi tenni informato di quanto si scriveva *ed in Italia ed in Francia* a tale riguardo; e con non interrotta cura, assiduità e pazienza, sono riescito, se non ad ottenere intiero l'intento, a diminuire di molto i danni, e ad avere dei discreti raccolti, oltrepassando in questi ultimi anni i due terzi delle raccolte ordinarie, e lo stesso *raggiungendo anche* nell' annata presente, abbenchè la crittogama siasi sviluppata (credo a causa dell' intemperie) con più malignità del solito. Chiunque volesse onorarmi di una ispezione oculare resterebbe pienamente convinto di quanto io affermo.

*Ecco come io soglio operare:*

Riguardo alla coltivazione faccio tutte le mie operazioni come nei tempi normali, ma con queste poche modificazioni, cioè: 1.° non lascio sui tralci *a frutto che* da 6 ad 8 gemme; se poi detti tralci avessero infetto il midollo, vado tagliando fino a che si trovi il midollo perfettamente sano; e mi è accaduto in alcuni ceppi di dover tagliare non solo i tralci dell' anno, ma anche parte del tronco, e puranco qualche ceppo fino sottoterra rasente il colletto della pianta. Da ciò ottenni ognora ottimi risultamenti, vegetando tutti i tralci con forza *straordinaria*. In tal modo operando, la vite rimanendo tutta sana e robustissima, si trova meglio in istato di superare la malattia; 2.° tengo le viti vicine a terra più che sia possibile, e trovo che i grappoli rasente terra sono sempre meno attaccati dalla crittogama, mantenendosi in un' atmosfera più *calda ed uniforme* per il sole irradiante. Nella sarchiatura che faccio dopo la fioritura dell' uva, cerco di togliere soltanto l' erba, non già di smovere molto il terreno colla zappa, onde i raggi del sole non possano internarsi molto *nella terra, ma vengan riflessi*; come pure uso maggior diligenza nello spampanare, tagliando anche, appena terminato il secondo succo d' agosto, tutte le vette dei tralci e principalmente se affette dalla crittogama.

Riguardo poi alla cura da farsi alla vite infetta dalla crittogama, i migliori risultati dopo variati e replicati tentativi, furono per me ottenuti colla zolforazione e colla calce. La prima la applico una ventina di giorni dopo che la vite è entrata in vegetazione, e si vede affetta dalla *malattia. Allora alcuni* uomini vanno avanti a scacchiare le viti, ad essi tengono dietro altri, che o col soffietto, o con altro strumento chiamato bussolo (che trovo molto migliore), inzolfando le viti. Detta prima operazione deve sempre essere terminata prima che le uve entrino in fioritura, perchè in tal tempo, come sopra si disse, non conviene toccarle per non turbare l' importante funzione della fecondazione.

Una volta terminata la fioritura, e continuando la crittogama a svilupparsi, non bisogna indugiare a nuovamente inzolforare, quindi replicare la terza al principio del secondo succo; che se sopravvenisse una pioggia tosto dopo applicato lo zolfo, bisogna replicarlo, perchè la pioggia porta via spesse volte il rimedio, e contribuisce ancora ad un maggior sviluppo della malattia.

Per altro onde ovviare a queste replicate operazioni di zolfo alquanto dispendiose, e per il tempo che bisogna impiegarvi e pel prezzo dello zolfo, io seguo anche un altro metodo. Adopero acqua di calce piuttosto densa, e recentemente estinta, a cui aggiungo un poco di sterco vaccino, sciolto prima nell' acqua, a guisa di colla, onde resti aderente al grappolo.

Alcune prime prove fatte nelle prime apparizioni della crittogama (come scrissi nel *Repertorio d' Agricoltura* del professore Ragazzoni; sino dall' anno 1853 a pag. 103), e da cui ottenni il mio intento, mi fecero seguire cotesto metodo della calce. Terminata la fioritura, faccio immergere i grappoli in recipiente di latta a forma di cono rovesciato, e con manubrio, contenente dell' acqua di calce, e con pennello intonacare i peduncoli e i tralci in vicinanza del grappolo, in modo che, levando detto recipiente, si vedono dopo qualche ora, tutti i grappoli, e i tralci intonacati, perfettamente bianchi, e tali si conservano fino in agosto a meno che non sopravvenissero piogge replicate e dirotte, nel qual caso bisogna replicare l' operazione, ciò che non mi accadde fuor che due volte in otto anni.

In tal modo operando, si arresta il progresso della malattia, il succo non si corrompe più, non restando alterati i tessuti organici della vite e dei grappoli, i quali crescono benissimo, ottenendosi dei discreti raccolti.

Possa questo mio scritto, comunque esso sia, incontrare se non in tutto, almeno in qualche parte l' approvazione degli uomini competenti, e possa io dire che trentasei anni di continua pratica e di esperienza esclusivamente nella coltivazione della vite e dei vini, abbiano in qualche cosa contribuito al benessere del mio paese.

## BIBLIOGRAFIA

### Il Contadinel

*Lunari par l' an 1861*

La lettura di nessuno scritto ci torna tanto gradevole quanto quella delle opere che mirano all' istruzione dei poveri villici, perchè sappiamo che nessuno ha più d' uopo di loro d' essere istruito, e quanto fu trasandato finora l' adempimento di un dovere che tanto rileva all' economia ed alla carità che sia dovunque adempito. Egli è però che noi abbiamo salutato con sensi di gratulazione e di riconoscenza il novello Lunario che il valente chimico agronomo signor Del Torre ha testè fatto di pubblico diritto colla stampa, e che è dedicato interamente all' ammaestramento dei contadini friulani.

Anco questo scritto come gli altri cinque che lo precedettero, è ricco di molti utili insegnamenti agrari e di non pochi documenti morali, per cui il zelante suo autore si procacciò con questo nuovi titoli alla riconoscenza di quanti apprezzano le opere che intendono ad educare ed ammaestrare la rustica progenie.

E noi facciamo tanto prezzo di questi e degli altri scritti del signor Del Torre, che non possiamo a meno di tanto quanto contristarci in pensando che esso preferisca di rendere i suoi concetti in dialetto friulano e di offrirceli nella forma dispendiosa di Lunario, per cui la loro lettura non è quanto il vorremmo diffusa.

Soffra Egli quindi che noi, come ammiratori che siamo delle sue benefiche lucubrazioni, lo esortiamo a voler in avvenire, se non lasciar l' uso del dialetto e del Lunario, almeno ristampare i suoi scritti in lingua italiana e nel formato di opuscolo, che così si renderà benemerito non solo dei villici friulani ma di quasi tutti quelli che popolano il bel paese, i quali pur troppo quasi tutti abbisognano degli stessi avvisi, delle stesse lezioni.

G. Z.
Socio dell' Ass. agr. fr.

## COMMERCIO

**Sete.** — La fabbricazione in generale è attiva sia per l' interno come per le Americhe; le sete non sono abbondanti, eppure i prezzi restano poco fermi, e le robe corrette non trovano acquirenti se non a patto di accordar concessioni sul prezzo.

Continuando ancor per qualche tempo l' operosità attuale delle fabbriche, e non sorvenendo avvenimenti straordinarii havvi lusinga a credere che i prezzi si consolideranno, guadagnando forse parte del terreno perduto.

In piazza ed in provincia affari limitati, senza variazione ne' prezzi.

### Prezzi medii di granaglie e d'altri generi

*sulle principali piazze di mercato della Provincia.*

Prima quindicina di novembre 1860.

**Udine** — Frumento (stajo = ettolitri 0,7316), v. a. Fior. 5. 26 — Granoturco, 2. 79 — Riso, 6. 00 — Segala, 3. 56 — Orzo pillato, 4. 81 — Spelta, 4. 53 — Saraceno, 2. 74 — Sorgorosso, 1. 41 — Lupini, 1. 44 — Miglio, 4. 46 — Fagiuoli, 3. 70 — Avena, (stajo = ettolitri 0,932) 3. 05 — Vino (conzo = ettolitri 0,793), 19. 25; — Fieno (cento libbre = kilogram 0,477), 0. 90 — Paglia di Frumento, 0. 67 — Legna forte (passo = M.³ 2,467), 9. 80 — Legna dolce, 5. 00.

**Pordenone** — Frumento (stajo = ettolitri 0,972), v. a. Fior. 6. 74 — Segala, 4. 60 — Granoturco, 3. 52 — Fagiuoli, 3. 56 — Sorgo, 1. 60 — Avena, 3. 50.

**Cividale** — Frumento (stajo = ettol. 0,757), v. a. Fiorini 5. 50 — Sorgoturco, 3. 00 — Segala, 3. 85 — Avena, 3. 15 — Orzo pillato, 6. 10 — Farro, 6. 50 — Fava, 5. 50 — Fagiuoli, 3. 15 — Lenti, 3. 90 — Saraceno, 3. 60 — Sorgorosso, 2. 50.

**S. Daniele** — Frumento (stajo = ettolitri 0,766), v. a. Fior. 5. 36 — Segala, 3. 66 — Avena, 2. 77 — Granoturco, 3. 00 — Fagiuoli, 2. 89 — Sorgorosso, 1. 46 — Fieno (cento libbre), 0. 75 — Paglia, 0. 62 — Vino (conzo di 4 secchie ossia boccali 56), 16. 90 per tutto l'anno — Legna dolce (passo = M.³ 2,467), 8. 40.